Serie III, Vol. II. Udine, lunedì 1 dicembre 1879. Num. 35.

BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceverle franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

ANCORA SUL LEDRA E I SUOI CANALI

È un argomento sul quale importa di ritornare. Anche per questa volta adunque passeremo sopra alla rivista agricola, che già pel momento ci offrirebbe scarsa messe di notizie campestri, essendochè sui movimenti di terra per nuove piantagioni, che pur potrebbero farsi, ogni possidente va guardingo, bilanciando le sue forze alla stregua del granaio, che è quasi generalmente mal provveduto.

D' altra parte per lavori di qualche importanza si andava consultando anche il tempo, il quale, a giorni scorsi, nebuloso e quasi arrabbiato, non lasciava campo ai più lieti pronostici, e finì per intanto col risolversi in pioggia proprio sul più bel punto per guastare la fiera di S. Caterina, compromettendo molti vitali interessi della città e del contado.

La tregua di mercordì e il sereno sopravenuto da ieri può avere rimediato in parte al dissesto portato dall' intemperie dei due primi giorni al mercato più importante dell' anno e della provincia; ma è sempre un rimedio rimessiticcio.

Il sollecito ritorno però dalle frequenti minaccie al bel tempo, ci conforta a sperare che l' inverno non sarà per congiurare colle condizioni assai tristi in cui si dibatte la gente di campagna.

Ma veniamo al nostro argomento del Ledra. Eseguito il canale principale, resteranno ancora a compiersi molti dei secondari, e tutti i piccoli distributori dell'acqua ai 73 villaggi ed ai campi adacquabili di tutto il territorio che li comprende.

Tutti questi lavori procederanno però di pari passo, e, se non nel maggio, saranno compiuti prima che la siccità venga a falcidiarci i prodotti. Le acque del Ledra scorreranno nei canali sul principiar dell'estate a benefizio di chi potrà e vorrà approfittarne.

Peccato che, quanto ai vantaggi della irrigazione, i principii saranno come tutti è principii, cioè lenti e difficili. I soscrittori, primi interessati a non lasciar correre l'acqua indarno, sono assai pochi: troppo pochi su tutto il territorio inacquoso per poter fare i comprensorj che vengono suggeriti, e che sarebbero necessarj allo scopo che ogni soscrittore possa irrigare i propri campi con tutto il corpo d'acqua del comprensorio a vicenda coi suoi soci, e ad ore determinate colla rispettiva quantità d'acqua a cui ha diritto di partecipare.

I possessori isolati dovranno dunque condursi la poca acqua sottoscritta sui proprj fondi e lasciarla scorrere a lungo su ciascuno di essi per irrigarli secondo il bisogno.

Ma io nutro lusinga che, quando l'acqua scorrerà nei canali, al primo bisogno tutti vorranno approfittarne. Ho veduto i contadini più retrivi fare miracoli di lavoro, quando sia loro entrata l'evidenza del vantaggio; e quest' anno medesimo uno dei più accaniti oppositori del Ledra, del mio paese, mandare suo figlio a pompar l'acqua di sorgente per gettarla nel campo, dove non avrebbe potuto arrivare naturalmente.

Ciò che gioverebbe in molti casi a rendere possibile ed a facilitare in tutto il nostro territorio inacquoso l'irrigazione, sarebbe un provvedimento legislativo che rendesse obbligatorie le permute in tutti i casi in cui le due parti permutanti conseguiscono unione di terreni mediante la permuta. Qualche purista mi opporrà in una legge simile la violazione del diritto, sacro, della proprietà (in confronto dei comunardi e degli internazionalisti, per me più che sacro); ma non più tale in confronto di certi piccoli proprietari che rifiutano qualunque compenso pur di non accontentare un confinante (e di que-

sti ve n' ha buon numero in ogni paese); e niente affatto inviolabile, a mio avviso, quando si tratta di un vantaggio comune.

Ma vi ha un'altra difficoltà alla permuta indipendente e più comune della testè accennata, ed è la tassa di registro, e l' aumentata tariffa notarile sui contratti.

Se la voracità della finanza, che si scusa coi bisogni dello Stato, ma che potrebbe conciliarsi con un più ragionevole sistema tributario, non avesse invaso nel Regno perfino il diritto comune, e reso inaccessibile ai poveri il santuario della giustizia, io ragionerei in questo modo:

Un capitalista od un commerciante che vuole investire nelle proprietà fondiarie i propri capitali, fa una trasformazione della sua sostanza, la consolida nella proprietà territoriale: un possidente che può, col superfluo delle sue entrate, aumentare la sua proprietà, è giusto che, tanto gli uni che l'altro, paghino la tassa di registro o di trasferimento di proprietà; ma quando due possidenti non fanno altro che permutare fra loro qualche appezzamento di terreno, non aumentando, non trasformando in alcun modo la loro proprietà, sarebbe giusto che il loro contratto non fosse soggetto ad altra tassa che quella importata dalla eventuale differenza di valore dei due terreni permutati.

Indipendentemente dalla questione di facilitare l' irrigazione, sarebbe un grande interesse dell' agricoltura quello di promuovere la maggiore possibile unione dei terreni, nella nostra provincia estremamente frastagliati e divisi. Questo argomento è stato trattato più volte in seno alla nostra Associazione Agraria, quando ancora l' impresa del Ledra era una lontana speranza; e fu tra i bisogni della nostra agricoltura, che io propugnai, fra qualche altro, questo delle permute di terreni, quando ebbi l' onore di essere chiamato a Venezia a rispondere ai quesiti dell' inchiesta industriale.

Ma se allora la mia proposta restò lettera morta, come sperare alcunchè di meglio ora che i " temporanei moderatori dell' ammistrazione pubblica " come li chiama l'Ellero, sono occupati in tutt'altro che nel provvedere ai veri interessi della Nazione?

Se i miei amici della Redazione me lo permettessero, io vorrei accennare in quanti modi l' agricoltura è bistrattata, non soltanto dalle leggi tributarie, ma anche dalle leggi civili (1). E nondimeno essa è quella *magna parens frugum* tanto celebrata (dai poeti)!

Bertiolo, 28 novembre 1879. A. Della Savia.

L' IMPOSTA SUL MACINATO

Anche il " Bollettino d' Agricoltura " di Milano, pubblica un articolo che viene riportato e raccomandato all' attenzione dei lettori dei molti giornali, tendente a scemare l' importanza dell' abolizione del macinato per le classi agresti, dimostrando con dati, per vero confusi, che il mugnaio, dopo tolto il macinato, continua a risquotere dall' avventore più di quello che percepiva prima della tassa; dunque, dice il giornale, a poco o nulla giovò l'abolizione.

Non si saprebbe immaginare un ragionamento più sconclusionato. Anche qui taluni mugnai tentarono di continuare a percepire di più di quello che loro competeva dopo tolta la tassa; anzi facevano correre delle false voci, tentando di far credere che in certa misura la tassa sul granoturco durasse ancora. Ma fu l'affare di poco tempo; i nostri contadini sanno fare alcune miglia di strada per cercare il mulino che macina a prezzo più conveniente, e la concorrenza ha presto recato il suo effetto.

Ma è appunto questa rapacità dei mugnai, sviluppata mediante la tassa, la quale aveva dato al mugnaio nientemeno che la qualifica di esattore, che dimostra quanto grande sia stato il beneficio dell' abolizione, che ha sottratto il contadino da quella specie di tirannide. Per giudicare se la tassa fu bene abolita è argomento evidente il dispiacere che ne hanno provato almeno quattro quinti dei mugnai. Essi non ne fanno alcun mistero. Ora, se una tassa che li sottoponeva a controlli rigorosissimi, che li obbligava a percepire e rispondere all' erario dell' esazione, era ancora considerata da essi come un beneficio tale da rimpiangerne l'abolizione, ciò mostra ad evidenza quanto riuscisse profittevole per essi, e riuscire profittevole ad essi voleva dire costare all'avventore forse

(1) Il nostro egregio collaboratore può star sicuro che, ben più che pensare a concedergliene il permesso, com'egli dice, noi saremmo lieti di accogliere i suoi scritti in argomento, certi di far cosa grata ai lettori del *Bullettino*. — *(Red.)*

il doppio di ciò che l'erario percepiva. Sì, qualora si consideri che i più onesti riscuotevano due centesimi per ogni chilo di granoturco, che l'imposta veniva dal mugnaio riscossa in natura, e molte volte a discrezione, che la macinazione riusciva imperfettissima, ciascuno si convincerà che l'avventore, e specialmente il contadino che non aveva le due lire in effettivo e lasciava tanto grano, pagava ben più del doppio di ciò che l'erario riscuoteva. In anni di basso prezzo si verificò il caso che l'avventore si vide sottrarre dal mugnaio un quinto ed anche un quarto del suo grano. Il sacco del contadino era letteralmente saccheggiato.

E questa era una benedizione di Dio secondo il Bollettino lombardo d'agricoltura! È un guaio che la politica penetri talvolta persino nei giornali agrari.

G. L. Pecile.

A PROPOSITO DI UNA MOSTRA
DI VITELLI, VITELLE ED EVENTUALMENTE (!) TORI ECC.

A costo di diventare noioso, ripeterò, per una mostra indetta il 15 novembre p. p. dal Comizio agrario di Treviso, qualche osservazione fatta in occasione di una mostra bovina a Vicenza. L'industria della produzione dei bovini è troppo importante in questa regione per non poter a meno di desiderare che i mezzi atti a promuoverla, quali sono le mostre ed i premi, non siano malamente sfruttati in meschini sforzi senza giusta direzione.

Meschini sono i premi di 70, 60, 50 lire pei vitelli o (!) torelli, e di 60, 50, 40 per le vitelle, siavi pure aggiunta la bandiera e il diploma.

È un errore mettere a pari i vitelli e i torelli; chi alleva un torello merita ben più di chi alleva un vitello, nelle viste del miglioramento della razza.

Converrebbe pur fissare qualche criterio direttivo per avviare gli allevatori verso quel miglioramento che si intende di raggiungere, essendo troppo vago l'additare " i migliori che saranno riconosciuti tali " da apposita Commissione ".

A che giova poi premiare degli animali che si presentano ad una mostra non preventivamente disposta, e nella quale non si possa ritenere che venga onorato lo studio per ottenere un dato risultato, ma piuttosto premiato l'effetto del caso?

Meno male che a Treviso non si premiarono i bovi e i tori vecchi, alla vigilia di essere consegnati al macello, come si fece a Vicenza!

Sono sempre dell'avviso della Commissione di Udine, che non si possa giovare efficacemente al miglioramento della razza bovina altrimenti che premiando i riproduttori, e specialmente i tori, la cui produzione e custodia costa assai, con di più che, con un buon toro, si possono migliorare cento allievi, nello stesso tempo che con una buona vacca se ne migliorerà uno. Ogni Comizio agrario, per ultimo, che si prefigge questo nobilissimo scopo, dovrà, coll'aiuto dei più intelligenti, additare agli allevatori la via da tenersi in relazione ai bisogni speciali della regione in cui esercita l'azione sua.

G. L. Pecile.

CRONACA DELL'EMIGRAZIONE

Continua nell'emigrazione friulana l'aumento già da noi segnalato nell'ultima cronaca.

Nel mese di ottobre u. s. partirono per Buenos Ayres dal solo distretto di Cividale ben 105 persone: cinque individui isolati e quindici famiglie di Cividale, una villica di Faedis, tre famiglie di Manzano, tre di Prepotto, un individuo isolato e una famiglia di Remanzacco.

Dal distretto di Gemona partirono pel Brasile 53 persone, tutti agricoltori, e tutti del Comune capoluogo di quel Distretto.

Tanto nell'emigrazione dal distretto di Gemona quanto in quella dal distretto di Cividale, notevole è il numero dei bambini anche di assai tenera età, che i genitori hanno condotto a dividere seco loro le traversie di un lungo viaggio e l'incertezza dell'avvenire sulle lontane spiaggie americane.

Dal distretto di Spilimbergo sono emigrate 7 persone: e cioè una famiglia agricola di Cimolais, una pure agricola di Frisanco, ed una villica di Cimolais.

Gli emigrati dal distretto di Pordenone furono 4: tutti braccianti di Morsano, partiti per Buenos-Ayres.

Dal circondario amministrativo di Udine, comprendente i distretti di Udine, Sandaniele, Codroipo, Palmanova, Latisana e Tarcento, gli emigrati per l'America del sud nel mese di ottobre furono 7, e cioè 3 villici di Bertiolo e 4 di Pasian Schiavonesco.

Infine, dal distretto di Tolmezzo partirono, nel detto mese, per la solita destinazione, 4 persone, costituenti la famiglia di un contadino del capoluogo.

L'emigrazione adunque accenna a riprendere l'intensità che aveva perduta e ad assumere proporzioni, se non propriamente allarmanti, tali di certo da meritare la più seria attenzione.

Il Comitato di patronato degli emigranti, che ha dato in passato saggio di utile attività, conviene che ora riprenda con energia il proprio còmpito, dacchè l'emigrazione, rallentata per qualche tempo, raccoglie adesso con nuovo ardore le proprie reclute in ogni parte della Provincia.

Non dubitiamo quindi che il Comitato stesso vorrà sollecitamente occuparsi di quanto gli incombe, adoperando tutti quei mezzi che possano render minore il male che si lamenta. P.

LA SCUOLA DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA IN CONEGLIANO

Benchè di carattere governativo, la r. Scuola di viticoltura ed enologia in Conegliano è dovuta all'azione tutta affatto locale. Nacque e crebbe per opera principalmente dell'ardita iniziativa e del largo concorso del Comune di Conegliano, i cui generosi tentativi furono validamente assecondati dalla Provincia, di Treviso, e da quelle di Rovigo, Udine e Belluno.

L'idea che fecondò la origine della Scuola, scrive la « Provincia di Treviso », era dapprima modesta. Si era proposta una istruzione speciale da impartirsi in un semplice corso di du anni, presso a poco all'altezza delle scuole tecniche. Ma, come avviene di molte cose, l'idea s'ingrandì in seguito, pe il r. decreto di fondazione della Scuola impose due scopi ben distinti, l'uno di istituire allievi ad un grado sufficiente per formare individui *atti all'insegnamento della scienza e alla direzione di aziende e di società enologiche*, l'altro, assai più modesto, di formare *vignaiuoli e cantinieri pratici.*

Per conseguire questi due scopi, fu quindi necessario istituire due corsi distinti, uno triennale o Corso Superiore, l'altro biennale o Corso Inferiore ed eminentemente pratico.

Come l'istituzione abbia in questo triennio dalla sua fondazione raggiunto questi due scopi imposti dal programma di fondazione, ce lo dimostra l'egregio cav. Cerletti, direttore ed anima di questo Istituto, nel suo *terzo rapporto annuale.*

Il numero degli allievi che nel primo anno di fondazione della Scuola era stato di 31 e nel secondo di 60, salì in questo terzo anno a 78. Nell'aumento entrano in maggior proporzione i figli dei proprietari che intendono di ritornar poi a condurre aziende proprie, mentre la provenienza di alunni dalle altre Provincie del Regno lascia scorgere che la Scuola, più che interprovinciale, accenna a farsi regionale o meglio nazionale.

Questo fatto aumenta naturalmente gli obblighi del Governo verso la Scuola e reclama da esso quelle maggiori cure che sono domandate dal cav. Cerletti nel suo rapporto.

Nei primi due anni del Corso Superiore furono promossi in complesso 19 allievi, dei 41 presentatisi all'esame. I risultati, sotto questo punto di vista, non sarebbero molto soddisfacenti; ma il rapporto assicura che gli allievi compresero l'opportunità del rigore, perchè la quasi totalità dei non promossi tornò ad inscriversi per ripetere l'anno.

Invece, dei 22 allievi che frequentarono il terzo anno ne furono licenziati 14, e, ciò che è confortante, molti di essi trovarono di occuparsi in qualità di enotecnici presso Stabilimenti vinicoli, o presso privati, o si inscrissero nel Corso di Magistero per l'insegnamento della viticoltura e della enologia.

La Scuola, mercè i sacrifici e le cure del Municipio di Conegliano, è fornita di un magnifico locale; oltre a ciò le aule, i gabinetti, le raccolte sono al di là dell'indispensabile per permettere un ampliamento nel programma d'insegnamento.

Il rapporto rende conto dei lavori d'istruzione pratica compiuti nel corso dell'anno dagli allievi nei vigneti, nelle distillerie a vapore, nella officina botti e nelle cantine della Società enologica, ove si occuparono anche nella preparazione del vino spumante, nuovo ramo di enotecnia adottato da quella Società e che promette di divenire attivissimo e fecondo.

L'istruzione pratica nei vigneti e nell'officina fu altresì completata con opportune escursioni e viaggi d'istruzione. Ricorderemo tra gli altri l'escursione fatta dagli allievi del Corso Inferiore a Udine, in Carniola e ad Aquileja, ed i viaggi degli allievi del Corso Superiore nel Trentino e nel Tirolo tedesco, per visitare Società enologiche, Scuole agrarie ecc.

Senonchè, l'insperato sviluppo che in questo triennio ha preso l'istituzione, ha reso necessario un ampliamento del suo programma didattico. I mezzi finanziari ed il numero del personale insegnante non corrispondono a questa sua condizione di crescente prosperità, la quale reclama dal Governo dei pronti provvedimenti, affinchè il movimento progressivo così bene incominciato non si arresti nel suo periodo ascendente.

Il rapporto del prof. Cerletti nota alcuni dei principali bisogni della Scuola, desumendoli dall'esperienza di questo triennio e da uno

studio accurato e comparativo di parecchie Scuole nazionali e straniere, dallo stesso professor Cerletti visitate, in condizioni analoghe a quella di Conegliano. Il prof. Cerletti domanda degl'insegnanti speciali per le lettere italiane, per le scienze naturali, per le matematiche e per le materie di cultura generale; delle somme relative per la formazione dei corrispondenti gabinetti; e chiede la sistemazione di un Convitto apposito per il Corso Inferiore della Scuola.

Le considerazioni svolte nel rapporto ci persuadono della grande opportunità delle proposte del Direttore, per le quali non potrà mancare certamente l'adesione del Ministero.

Il Governo infatti, che ha testè fondata una Scuola di viticoltura ad Avellino, dotandola di annue lire 20,000 per fare il solo Corso Inferiore, non può pretendere che con le sole lire 25 mila, dotazione attuale della Scuola di Conegliano, questa debba, oltre il Corso Inferiore, mantenere anche il Corso Superiore per dare dei direttori di Aziende e Societa enotecniche, ed inoltre un Corso di Magistero per formare i direttori e professori delle altre scuole di Viticoltura che lo Stato vuol fondare. Questo raffronto dovrebbe indurre il Governo, almeno giova sperarlo, ad aumentare la sua dotazio ne ed a portarla nelle giuste proporzioni di quella stabilita per la Scuola di Avellino.

E, d'altra parte, sarebbe debito di giustizia che anche altre Provincie Venete, che pur mandano allievi alla Scuola di Conegliano e ritraggono da essa gli stessi vantaggi delle quattro Provincie che ebbero fede fin da principio nella utilità e vitalità della Scuola, avessero a concorrere con i loro sussidii al suo mantenimento, entrando a formar parte del Consorzio.

Espresso questo desiderio, diamo termine al nostro dire col voto che la nostra modestissima parola possa anch'essa contribuire a far sì che le domande dell'egregio prof. Cerletti sieno assecondate.

UN RIMEDIO CONTRO LA FILLOSSERA

I nostri lettori sanno che i due vigneti fillosserati scoperti in Lombardia furono trattati, uno col solfuro di carbonio e col fuoco, l'altro con l'acqua. Nella vigna del signor Gavazzi la fillossera fu asfissiata e bruciata, in quella del marchese D'Adda fu annegata. I tecnici dicono che questo secondo rimedio è più efficace del primo. Basta infatti il semplice buon senso per capire che se non è difficile uccidere un certo numero di fillossere, è difficilissimo ucciderle *tutte*. A nulla giova spegnere novecento novant'otto fillossere su mille, quando ne restano vive due sole. Quelle due bastano ad infettare da capo in poco tempo tutto il vigneto.

Secondo l'opinione di persone competenti, lo sbarbamento e l'abbruciamento delle radici è più dannoso che utile, giacchè questa operazione, mentre distrugge una parte degli insetti, agevola la diffusione degli altri. La sommersione delle terre offre una probabilità maggiore che *tutte* le fillossere abbiano a perire. Ma i fautori di questo metodo di cura, in Francia, cominciano a dubitare della sua efficacia.

Nella seduta tenuta il 14 luglio scorso dall'Accademia delle scienze di Parigi, il prof. Dumas lesse una lettera indirizzatagli sull'argomento dal sig. Faucon. Ne riportiamo un brano:

« Finora avevo affermato che in una vigna che fosse convenientemente inondata non resta una sola fillossera vivente... Vengo ora a confessare francamente che *m'ero ingannato*.

« I fatti provano che dopo una sommersione ben fatta resteranno vive pochissime fillossere, meno certamente che dopo un altro trattamento, ma che ve ne resteranno abbastanza per rinnovare l'infezione. »

*

Le diligenti indagini fatte dal Governo nostro e dai privati durante questo autunno dopo la scoperta della fillossera a Valmadrera e ad Agrate, fanno credere che in Italia il flagello sia circoscritto a queste due località; ma quelle indagini hanno provato d'altra parte che in molti luoghi la vite è affetta da svariate malattie, qualcuna delle quali non è ancora ben definita. È risultato insomma che la vite è in uno stato di debolezza e di malessere.

Questa conclusione appare evidente a chi scorre i *Bollettini di notizie agrarie* pubblicati dal Ministero d'agricoltura e commercio da due mesi in qua, e perciò abbiamo letto con grande curiosità ed interessamento uno studio pubblicato nel *Journal des Economistes* dal sig. Nottelle sull'argomento appunto del deperimento generale delle viti europee e sul modo di curarlo.

Questo deperimento si è manifestato segnatamente con due sintomi: l'oidio e la fillossera. La fillossera, secondo il Nottelle, non è una causa, è un effetto. Non è la fillossera che produce la malattia della vite, è la malattia della vite che produce la fillossera.

Guardiamo quel che accade agli animali domestici: quelli che sono vecchi, malati, deboli sono invasi e divorati da insetti parassiti. Il bue ammalato si copre di pidocchi; guarito se ne purga. Quella brutta malattia che uccise Silla e Ferdinando II di Napoli, divorati entrambi dai pidocchi, non colpisce gli uomini giovani e robusti. I viticultori, appena ebbero scoperto la fillossera, trattarono la vite con gli insetticidi, e sbagliarono: avrebbero invece dovuto pensare a ristorarla e rinvigorirla, per darle forza di lottare contro il suo nemico e di respingerlo.

Bisogna dunque rinforzar la vite con un regime ricostitutivo, con un alimento che sia per

essa quel che è per noi la carne, — e questo alimento è la POTASSA.

*

Gli argomenti, con cui il Nottelle dimostra la sua tesi, sono ingegnosi e persuadenti.

Egli comincia dal ricordare che la vite si alimenta molto sobriamente de' varî succhi del terreno, e soltanto si dimostra molto ingorda di potassa. Infatti la cenere dei suoi sarmenti ne contiene il 28 per cento. Le sue frutta ed i suoi acidi organici ne sono saturi, come risulta dall' alisi chimica, e come appare, in modo ovvio, da questo fatto: i due dipartimenti della Cha rente, prima d'essere invasi dalla fillossera, fornivano annualmente all'industria 900 quintali di tartrato di potassa, estratto dai fusti in cui era stato deposto il vino nuovo. Tenuto conto della potassa rimasta nel vino si calcola che que'due dipartimenti ne producevano 5 milioni di chilogrammi all' anno.

La potassa non è contenuta nel terreno in *quantità inesauribile*. Essa vi è prodotta dai minuzzoli di roccie feldspatiche trasportati dalle alluvioni, e quando il terreno vien trattato con una coltura intensiva non tarda ad esaurirsi. Ciò è avvenuto in Francia, e specialmente nel mezzodì, ove i viticultori hanno abusato delle agevolezze che offre il clima per ottenere dai vigneti un reddito esagerato. « Nel mezzodì, — dice il rapporto della commissione fillosserica del Loiret, — l'insetto ha una vita molto più lunga, un vigore molto maggiore, una potenza di propagazione spaventosa, mentre nel Loiret è meno vigoroso e meno espansivo.»

*

È cosa notevole che quando ne' rimedî usati entrò come ingrediente la potassa si ottennero sempre, secondo il sig. Nottelle, buoni risultati. Il Nottelle cita, in prova, parecchi brani di rapporti delle Commissioni dipartimentali antifillosseriche. È specialmente interessante il brano seguente, che riferisce i risultati ottenuti nel dipartimento dell' Ain con un insetticida composto di carbonato di calce, di solfato di ferro e di *potassa caustica*: « La quantità degl'insetti, — dice il rapporto, — non ci è parsa diminuita, ma le radicelle sono numerosissime e sviluppatissime, sicchè i vitigni hanno un bellissimo aspetto e lottano con vantaggio contro le fillossere che li abitano. » — « Ecco dunque un insetticida, osserva il Nottelle, che non ha effetto sensibile sugli insetti, ma che ravviva la vite perchè contiene della *potassa*. La verità è qui luminosa: ciechi volontari quelli che non la vedono! »

Il signor Plantau, proprietario di vigneti nella Gironda, scrive: « Letame di stalla, ingrassi chimici con buona dose di *potassa*, vegetali in decomposizione, distanza di 2 metri, e 30 centimetri da un vitigno all'altro, ecco i mezzi coi quali ho salvato le mie viti; ed ho notato che una vite che ripiglia la salute si sbarazza dai parassiti. Dopo i risultati ottenuti da me e dai proprietari che m'hanno imitato, gl'insetticidi ed i vitigni americani hanno perduto molti partigiani ».

Il Nottelle è un fiero nemico dei vitigni americani. A credergli, i risultati ottenuti con questi vitigni sono illusorî e confermano la sua tesi. I vitigni americani hanno resistito, benvero, durante qualche anno, in Francia, alla fillossera; ma perchè? Perchè non patiscono ancora di quell'anemia da cui sono afflitte le viti francesi, e perchè furono trapiantate in terre che si riposavano già da più tempo e si erano perciò rifornite di potassa. Ma quella poca potassa che le ha impregnate non tarderà ad esaurirsi e le viti americane intristiranno anch'esse e si copriranno di pidocchi.

*

La potassa dunque guarirà la vite ed è bene somministrarla, non soltanto come terapeutico alle viti malate, ma come preservativo alle viti ancora sane. In Francia, secondo il Nottelle, i suoi benefici effetti non appariscono abbastanza, perchè fu distribuita alle viti in dosi minime, quale uno degli ingredienti degl' ingrassi. Fu data come medicina, mentre bisogna darla come alimento. La vite non ha bisogno del farmacista, ha bisogno del cuoco, ha bisogno cioè d'un'alimentazione sostanziosa, e specialmente di quel cibo che più appetisce e che più conviene alla sua organizzazione, cioè della potassa.

Vero è che la potassa non è stata ancora adattata agli usi agricoli, benchè già da più anni sia stata scoperta a Staassfurt una miniera di potassa di un'estensione immensa, che permetterà agli agricoltori di provvedersene a bonissimo mercato. Intanto il Nottelle li invita a concimare le viti con una materia che ognuno ha sottomano e che è ricchissima di questo alcali. « Mi domandate, o signori, egli dice, dove si può trovare la potassa che vi raccomando con tanto calore? Per ora nè io nè altri potrebbe dirvelo. La vite e la potassa non si conoscono ancora. I vignaioli non sanno ancora che la potassa sarà la loro salvatrice, e l'industria che manipola la potassa ignora che la vite ne diventerà la maggior consumatrice.

« Ma ognuno di voi ne ha abbastanza sotto mano per isperimentarne gli effetti salubri. Raccogliete tutte le ceneri dei vostri focolari, ove siete soliti di bruciare sarmenti e vecchi tralci. Quando le vostre donne vorranno prenderle per fare il bucato, mandatele dallo speziale. Il carbonato di soda che acquisteranno per 5 soldi avrà lo stesso effetto e vi risparmierà della cenere che varrà 5 franchi per le viti. Raccogliete anche tutte le ceneri de' vostri vicini, non esclusa nemmeno la cenere di carbon fossile. Non ce ne sarà abbastanza per tutta la vigna, ma contentatevi ognuno di adoperare quell' ingrasso per un piccolo numero di viti, in modo che ciascuna ne abbia tanto

quanto conterranno le vostre due mani ed anche più. L'anno venturo, ve lo prometto, le vostre viti pompeggeranno per verdura e per frutti. Allora, quando avrete riconosciuto ciò che occorre alle vostre viti per garantirle e farle prosperare, domanderete all'industria la potassa, e l'industria, siatene certi, penserà a provvedervene. Ne fu scoperta una miniera quasi inesauribile: non si tratta che di manipolarne il prodotto. Quando sarà noto che la potassa è necessaria all'agricoltura, essa verrà sul mercato bella e preparata, a condizioni di prezzo accettabili, come altri ingrassi chimici ed il guano si sono offerti ai cereali ».

SETE

Il movimento che annunziammo nelle precedenti relazioni continuò tutta la decorsa settimana. Esso venne iniziato dalla speculazione che ragionevolmente doveva intervenire a prezzi tanto esageratamente bassi come quelli che correvano alla prima metà di novembre. La fabbrica si accorse che le fila erano troppo tese, e, trovandosi sprovveduta di materia, si affrettò ad acquistarne prima che sparisse dal mercato la merce disponibile e passarla in mani più solide. Quanto trovavasi accessibile, sia in sete asiatiche che europee, venne rapidamente spazzato in pochi giorni. Gli articoli meno abbondanti, come gli organzini e le gregge fine guadagnarono in pochi giorni 3 a 5 lire sui corsi più bassi. Le trame, articolo sempre negletto, e le sete asiatiche, che sono sempre abbondanti, fruirono di 2 a 3 lire di miglioramento. È rimarchevole che le maggiori operazioni si effettuarono non già nelle piazze d'origine, ma ne' grandi centri, perchè nei paesi di produzione l'articolo è poco abbondante e meglio sostenuto, il che prova una volta di più come sia fallace e dannoso il sistema di accumulare la merce nei grandi centri di consumo. È positivo che, nel mentre si dura fatica a ricavare, per esempio, 75 lire per un articolo a Lione, lo si vende con facilità a 2 lire di più nel proprio magazzino.

Se anche subentrerà, com'è probabile, uno stadio di calma dopo tante operazioni consumate in due settimane, non è punto a temere questa volta che i prezzi indietreggino, sia perchè l'aumento non fu inconsiderato, ma una inevitabile conseguenza dopo tanto ribasso, sia perchè il movimento attuale venne secondato da tutti i mercati tanto europei che asiatici, e parecchie migliaia di balle cambiarono di mano con facilità, attesa l'abbondanza di capitali disponibili a tasso mite. Inoltre, e qui sta veramente il solido della situazione, la fabbrica è in buone condizioni, nè vi sono in prospettiva avvenimenti atti a turbare il movimento commerciale; come è altresì sperabile che, vinte le attuali strettezze causate dalla crisi economica, andremo incontro ad una annata agraria favorevole, come lo promette l'ottima stagione decorsa, ed il freddo attuale.

La condizione dell'industriale rimane sempre difficile, perchè l'aumento testè spiegatosi riflette più specialmente le sete gregge, che le lavorate, ed in maggior proporzione ancora migliorarono le galette, per cui perdura sempre una sproporzione a danno dell'industriale, il quale deve lavorare per la gloria, o perdere di capitale. Difatti, nel mentre le sete gregge aumentarono 5 lire e le lavorate appena 3 lire, le galette da lire 15 salirono rapidamente a 17.50 e, per robe affatto primarie, perfino 18: per cui, ammessi anche i più alti prezzi del greggio, non rimane al filandiere il prezzo di fattura.

E qui cade a proposito il constatare quello che noi da lungo tempo andiamo ripetendo, come cioè torni conveniente di vendere la galetta quando l'articolo è ricercato, alle filande primarie che possono pagare pieni prezzi, anzichè al momento del raccolto, per convertirle in sete mediocri. Oggi le sete belle correnti valgono poco più di 62 lire, nel mentre i 4 chilogrammi di galetta che occorsero a produrle varrebbero lire 17 circa, cioè lire 6 di più, oltre la fattura perduta. I filandieri che pagano oggi lire 17 sanno produrre una seta che vale lire 75 ed anche di più.

I cascami, che godettero sempre di buona domanda, e non ribassarono nella proporzione della seta, presero parte più moderata nell'attuale movimento, eccezione fatta per i doppi, che valgono lire 7 a 7.30 e s'impiegano in rimpiazzo delle strusa, articolo divenuto, più che verun altro, scarsissimo.

Riepilogando, la situazione dell'articolo serico si è consolidata di molto, ma non crediamo punto si possa aspettarsi un ulteriore rapido aumento, che anzi occorrerà che i detentori si preparino eventualmente a contrastare il terreno alle possibili velleità della fabbrica di indietreggiare con i prezzi. Se la manovra le riescì troppo facilmente finora nell'attuale critica campagna, la fabbrica però non avrà sì bel giuoco almeno per due a tre mesi, specialmente per le sete di merito, che sono effettivamente non abbondanti, appena i detentori sappiano sostenerle più decorosamente di quanto fecero in ottobre e nella prima metà di novembre.

Udine, 1 dicembre 1879. C. KECHLER.

Il Ministero d'agricoltura ha trasmesso le medaglie conferite ai più distinti espositori friulani di gruppi bovini alla Mostra provinciale 1879, e ne fu disposta la consegna ai singoli premiati come segue:

Medaglia d'oro: Ballico Teresa; medaglia d'argento: Morandini Andrea, Pecile cav. Gabriele Luigi; medaglia di bronzo: Rizzani cav. dott. Francesco, Jurizza dott. Raimondo.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 24 al 29 novembre 1879.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	25.50	24.65	—.—
Granoturco	»	16 —	14.95	—.—
Segala	»	16.70	—.—	—.—
Avena	»	8.64	—.—	—.—
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	8.35	7.70	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	28 63	27.63	—.—
» di pianura	»	19.63	—.—	—.—
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Castagne	»	11.—	10.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	41.04	37.54	2.16
» 2ª »	»	33.84	32.84	2.16
Vino di Provincia	»	71.—	61.—	7.50
» di altre provenienze	»	40.—	30.—	7.50
Acquavite	»	74.—	62.—	12.—
Aceto	»	25.—	20.—	7.50
Olio d'oliva 1ª qualità	»	162.80	142.80	7.20
» » 2ª »	»	108.80	94.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	60.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	13.60	—.40
Fieno	»	5.73	4.60	—.70
Paglia	»	4.45	3.90	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.14	2.04	—.26
» » dolce	»	1.74	1.64	—.26
Carbone forte	»	7.10	6.90	—.60
Coke	»	4.—	—.—	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	75.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	64.—	—.—	—.—
» di vitello . »	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.29	—.—	—.11
» » q. di dietro	»	1.49	—.—	—.11
» di manzo	»	1.59	1.49	—.11
» di vacca	»	1.39	1.29	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.11
» di pecora	»	1.11	—.—	—.04
» di montone	»	1.11	—.—	—.04
» di castrato	»	1.28	1.18	—.02
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.45	1.25	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.20	2.90	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	3.15	2.90	—.10
» » molle	»	—.—	—.—	—.—
» lodigiano	»	3.90	3.65	—.10
Burro	»	2.42	—.—	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.28	2.08	—.22
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.78	—.74	—.02
» » 2ª »	»	—.54	—.—	—.02
» di granoturco	»	—.27	—.24	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.58	—.54	—.02
» 2ª »	»	—.48	—.46	—.02
Paste 1ª »	»	—.82	—.78	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.—	—.02
Pomi di terra	»	—.16	—.15	—.—
Candele di sego a stampo	»	1.70	—.—	—.04
» steariche	»	2.45	2.25	—.10
Lino cremonese fino	»	3.60	—.—	—.—
» bresciano	»	2.45	—.—	—.—
Canape pettinato	»	2.10	1.90	—.—
Stoppa	»	1.20	—.90	—.—
Uova	a dozz.	1.20	1.08	—.—
Formelle di scorza	per cento	1.80	—.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

			da L.	a L.
Sete greggie	classiche a vapore		72.—	77.—
»	» classiche a fuoco		64.—	67.—
»	» belle di merito		60.—	64.—
»	» correnti		58.—	60.—
»	» mazzami reali		54.—	57.—
»	» valoppe		50.—	54.—
Strusa a vapore	1ª qualità		16.—	16.50
» a fuoco	1ª qualità		15.—	15.50
» »	2ª »		13.—	14.50

Stagionatura

Nella settimana da 24 a 29 novem. 1879		Colli num.	Chilogr.
	Greggie	8	695
	Trame	6	480

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

	Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Novembre 24	90.65	90.75	22.80	22.82	245.—	245.50
» 25	90.80	90.90	22.80	22.82	245.—	245.50
» 26	90.75	90.85	22.79	22.81	245.—	245.50
» 27	90.80	90.90	22.75	22.77	244.75	245.25
» 28	91.—	91.20	22.70	22.75	243.75	244.25
» 29	90.90	91.05	22.68	22.72	243.75	244.25

Trieste.

	Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Novembre 24	77.70	—.—	9.32 1/2	—.—	116.85	—.—
» 25	78.15	—.—	9.31	—.—	116.65	—.—
» 26	78 15	—.—	9.32	—.—	116.75	—.—
» 27	78.15	—.—	9.32	—.—	116.60	—.—
» 28	78.60	—.—	9.31	—.—	116.50	—.—
» 29	78.75	—.—	9.31	—.—	116.60	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul *mare* metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Nov. 23	9	757.87	7.7	8.0	7.3	8.5	7.60	6.9	6.6	7.52	7.00	7.31	96	87	96	Calma	1.0	0.1	—	C	C	C
» 24	10	750.13	7.0	8.3	9.9	10 3	8.30	6.0	5.6	6.99	7.72	8.99	93	94	97	S 72 E	0.6	38	10	C	C	C
» 25	11	749.90	7.6	5.9	5.5	7.8	6.48	5.0	3.8	5.73	5.17	4.39	73	74	65	S 59 E	8.5	16	14	C	C	M
» 26	12	744.70	5.2	4.8	2.5	5.4	3.60	1.3	1.6	4.37	3.89	4.01	66	61	73	S 78 E	5.4	—	—	C	C	S
» 27	13	747.13	3.2	5.5	1.8	6.2	2.82	0.1	-2.4	3.38	4.19	2.97	58	48	56	E	1.1	—	—	S	S	S
» 28	L N	748.17	0.7	1.2	-0.9	1.8	-0.10	-2.0	-3.8	2.90	2.95	2.08	60	58	43	S 83 E	6.6	—	—	M	M	M
» 29	15	744.93	-0.6	3.5	0.0	4.2	0.10	-3.2	-6.6	3.17	2.65	2.75	72	45	60	N 86 E	1.3	—	—	M	M	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.